

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, Suhartini, dan Kusbiantoro, B. 2013. *Identifikasi Varietas Berdasarkan Warnadan Tekstur Permukaan Beras Menggunakan Pengolahan Citra Digital dan Jaringan Syaraf Tiruan*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. Vol. 32. No (Juli). 2013.
- Andersen M, Bernard K. 2001. *Chemistry analysis and application of anthocyanin pigments from flowers, fruits, and vegetables*. Available at <http://www.Uib.no/makerere-uib/Subproject%201.htm>-18 (diakses 2 April 2004).
- AOAC. 2005. *Official of Analysis of Official Analytical Chemistry*. AOAC inc. Arlington. USA.36.
- Armanzah, R. S., dan Hendrawati, T. Y. 2016. *Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami dari Umbi Jalar Ungu (Ipomoea batatasL. Poir)*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2016.
- Azis, A., Izzati, M., dan Haryanti, S. 2015. *Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia*. Jurnal Biologi. Vol. 4. No 1, Januari 2015 Hal. 45-61.
- Belitz HD, Grosch W. 1999. *Food Chemistry*, 2nd Edition. Springer. Germany.
- Cavalcanti, R.N., Santos, D.T. Meireles, M.A.A. 2011. *Non thermal stabilization mechanism of anthocyanins in model and food systems : an overview*. Journal Food Research International 44 :499-509. DOI:10.1016/j.foodres.2010.12.007
- Deptan. 2002. *Sekilas pengenalan dan budidaya talas, garut, ganyong, gembili, ubi kelapa, gadung, iles-iles, dan suweg*. Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Jakarta. hlm. 53–57.
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., and Wang, L. S. 2015. *Methylation Mediated by An Anthocyanin, O-Methyltransferase, Is Involved in Purple Flower Coloration in Paeonia*. Journal of Experimental Botany 66 (21): 6563 – 6577.
- Escribano-Bailon, M., and C., Santos-Buelga. 2003. *Polyphenol Extration From Foods*. In. Gary Williamson (eds). Methods in Polyphenols Analysis. The Royal Society of Chemistry. Beta.global.spec.com.
- Fang, Z., Wua, D., Yü, D., Ye, X., Liu, D., Chen, J. 2011. *Phenolic compounds in chinese purple yam and changes during vacuum frying*. Food Chemistry 128:943–948. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.03.123.

- French, B.R. 2006. *Food plants of Papua New Guinea. A compendium. Revised edition*. Privately published as an electronic book in pdf format. 38 West St., Burnie. Tasmania 7320. Australia.
- FAOSTAT. 2014. *Production crops*. <http://faostat3.fao.org>. Diakses 2 April 2014.
- García-Viguera, C. dan Zafrilla, P. 2001. *Changes in anthocyanins during food processing: influence on color, chemistry and physiology of selected food colorants*. p. 56-65. ACS Symposium Series 775 American Chemical Society.
- Handayani, P.A., dan Rahmawati, A., 2012. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Sintetis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol. 1 No. 2 Desember 2012.
- Hoover, R. 2001. *Composition, Molecular Structure, and Physicochemical Properties of Tuber And Root Starches: A Review*. Carbohydrate Polymers, 45(3): 253-267.
- Hoover R. 2001. *Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starches: a review*. Carbohydrate Polymers 45: 253–267.
- Hsu, C.L. Chen, W., Weng, Y.M., Tseng, C.Y. 2003. *Chemical composition, physical properties, and antioxidant activities of yam flours as affected by different drying methods*. Food Chemistry 83(1):85-92. DOI:10.1016/S0308-8146(03)00053-0.
- Huang, Y., and Hsi, M. 2010. *Noodle Quality Affected by Different Cereal Starches*. Journal of Food Engineering. 97: 135–143.
- Imawan, M.L, Anandito, R.B.K, dan Siswanti. 2019. *Karakteristik fisik, kimia dan Sensoris Cookies Berbahan Dasar Tepung Kkomposit Uwi Ungu (Dioscorea alata L), Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dan Tepung Terigu*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. XII, No. 1.
- Indrasari, S. D., Daradjat, A. A., Hanarida, Ida, dan Komari. 2007. *Evaluasi Karakteristik Mutu Giling, Mutu Tanak, dan Kandungan Protein-Besi Kompleks pada Beberapa Genotipe Padi*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 26 NO. 1 2007.
- Indrasari SD. 2011. *Mutu Gizi dan Mutu Rasa Beras Varietas Unggul Ciherang*. Warta Litbang Pertanian. 33 (2): 8–10.
- Kaemba, A. Suryanto, E., dan Mamujaja, C.F. 2017. *Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (Arenga microcarpha) dan Umbi Jalar Ungu (Ipomea batatas L. Poiret)*. Chem. Prog. Vol.10. No 2.
- Kartika, D., Hastuti, P., Suparto, W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Edisi Pertama, UGM, Yogyakarta.

- Kumar, I., dan Kush, G. S. 1986. *Gene Dosage Effect of Amylose Content in Rice Endosperm*. Japan Journal Genetics, 61, 559.
- Lii, Y.C., Tsai M.L. dan Tseng, K.H. 1996. *Effect of Amylose Content on the Rheological Property of Rice Starch*. Cereal Chemistry 73: 415-420.
- Luna, P, Herawati, H, Widowati, S, dan Prianto, A. B., 2015. *Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol. 12 No.1 Juni 2015 : 1-10.
- Marjoni, R. 2016. *Dasar-dasar Fitokimia*. CV Trans Info Media. Jakarta.
- Maligan, J. M., Pratiwi, D. D., dan Widyaningsih, T. D. 2019. *Studi Preferensi Konsumen terhadap Nasi Putih dan Nasi Jagung Putih pada Pekerja Wanita di Kantor Pemerintah Kota Malang*. Indonesian Journal of Human Nutrition. Vol. 6 No. 1, hlm. 41–52.
- Mardiah, Z. Rakmi. A. T., Indrasari, S. D., dan Kusibiantoro B. 2016. *Evaluasi Mutu Beras untuk Menentukan Pola Preferensi Konsumen di Pulau Jawa. Penelitian pertanian Tanaman Pangan*. Vol.35.No.3.2016.
- Nina, K.C.J., Ghislaine, D.C. Hubert, K.K., Désiré Patrice, A.Y., Patrice, K.L., Alphonse, K. 2017. *Biochemical and functional properties of yam flour during the post-harvest conservation of Dioscorea alata cultivar Azaguié*. Current Journal of Applied Science and Technology 21(6):1–10. DOI:10.9734/CJAST/2017/32404.
- Nollet LML. 1996. *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Novia, D. Melia, S., dan Ayuza, N. Z. 2011. *Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin*. Jurnal Peternakan. Vol 8. No 2. September 2011 (70 - 76).
- Nurhayati, N., Jenie, B.S.L., Widowati, S., dan Kusumaningrum, H.D. 2014. *Komposisi kimia dan kristalinitas tepung pisang termodifikasi secara fermentasi spontan dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan*. Agritech, 34(2): 146-150.
- Okwu, D.E, Awurum, A.N, dan Okoronkwo, J.I. 2007. *Phytochemical Composition and In Vitro Antifungal Activity Screening Of Extracts From Citrus Plants Against Fusarium Oxysporum Of Okra Plant (Hibiscus esculentus)*. Afrian Crop Science Conference Proceeding. Vol 8. 1755-1758.
- Permatasari, A., Batubara, I., dan Nursid, M., 2020. *Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Waktu Maserasi terhadap Rendemen, Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut Padina australis*. Majalah Ilmiah Biologi Biosfera : A Scientific Journal. Vol 37, No 2 Mei 2020 : 78-84.

- Prabowo, A. Y., dkk. 2014. *Umbi Gembili (Dioscorea esculenta L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 3 p. 129 – 135, Juli 2014.* Jurusan Teknik Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya : Malang.
- Prohati. 2009. *Keanekaragaman hayati Indonesia Dioscorea alata L.* Prosea. <http://www.proseanet.org>. Diakses 27 Mei 2009.
- Putri, R. M. S., dan Mardesci H. 2018. *Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (Placuna placenta) dari perairan indragiri hilir. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 7, No. 2, Tahun 2018.*
- Queiroza C, da Silva AJR, Lopes MLM, Fialho E, Valente-Mesquita VL. 2011. Polyphenol oxidase activity, phenolic acid composition and browning in cashew apple (*Anacardium occidentale, L.*) after processing. *Food Chem* 125(1): 128-132. DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.08.048.
- Rahayu, W. E., Sa'diyah, S. H., dan Romalasari, A. 2020. *Pengaruh waktu aplikasi dan konsentrasi penambahan sari buah jambu biji merah (Psidium guajava L.) terhadap kefir susu kambing. AGROMIX, 11(1), 1-8.* <https://doi.org/10.35891/agx.v11i1.1887>
- Rahma, A. N. F., Asfar, M., dan Suwandi N. 2020. *Pengaruh Perkecambahan Gabah Terhadap Rendemen, Kualitas Fisik dan Nilai Sensori Beras. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol. 17 No.3 Desember 2020 : 177 – 183.*
- Saraf, S. 2006. *Textbook of Oral Pathology.* USA: Jeypee Brothers Publisher.
- Sarwono. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis.* Depok : Agro Media Pustaka.
- Sediaoetama, AD. 2006. *Ilmu Gizi jilid II.* Jakarta: Dian Rakyat
- Senet, M. R. M., Raharja, I. G. M. A., Darma, I. K. T., Prastakarini, K. T., Dewi, N. M. A., dan Parwata, I. M. O. A. 2018. *Penentuan Kandungan Total Flavonoid dan Total Fenol dari Akar Kersen (Muntingia Calabura) Serta Aktivasnya Sebagai Antioksidan. JURNAL KIMIA 12 (1), JANUARI 2018: 13-18.*
- Sipahli, S., Mohanlall, V., and Mellem, J. J. 2017. *Stability and Degradation Kinetics of Crude Anthocyanin Extract from H. Sabdariffa.* *Food Science and Technology* 37 (2): 209 – 215.
- Standar Nasional Indonesia 6128. 2008. *Beras.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Socaciu, C., 2007, *Food Colorants: Chemical and Functional Properties,* CRC Press, London.
- Souripet, A., 2015. *Komposisi Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Uwi Ungu. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 4. No 1, april 2015.*

- Soewarno, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Suryani, L., 2012. *Optimasi Metode Ekstraksi Fenol Dari Rimpang Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Rubrum)*. Jurnal AgriSains. Vol.3 No.4, Mei 2012
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A. dan Anggrahini S. 2018. 'Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan', Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (1) 2018.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: *Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2), 66–73.
- Tjitrosoepomo, G. 2013. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatohyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ulyarti. 1997. *Mempelajari Sifat-sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya*. Institut Pertanian Bogor.
- Wanasundera JPD and G Ravindran. 1994. *Nutritional assesment of yam (Dioscorea alata) tubers*. Plant Foods of Human Nutr. 46: 33–39.
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M. dan Supriyadi 2007. Kinetika penyerapan air pada beras. Agritech 27: 112-117.
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M. dan Supriyadi 2008. *Sifat Fisik dan Aseotabilitas Beras Berkalsium*. Agritech. Vol. 28, No. 1 Februari 2008.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrion Press. Bogor.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : MBrio Press.
- Wrolstad, R. 2001. *The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics*. <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.htm>.
- Zubia, M., Robledo, D., and Freile-Pelegrin Y. 2007. *Antioxidant activities in marine macroalgae from the coasts of Quintana Roo and Yucata*. Journal of Applied Phycology, 19, 449–458.
- Zulfia, V., Chusna, S. F., and Yusuf, R. 2017. *Uji tingkat kesukaan konsumen terhadap tiga jenis brownies favorit*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2017, 762–769.